



TARTE FRAISES, AMANDINE PISTACHES



- 85 g de sucre glace
- 120g de beurre noisette
- 3 blancs d'œuf
- 25g de farine
- 45g de poudre d'amandes
- Une gousse de vanille grattée
- 15g de pâte de pistaches
- 1 rouleau de pâte feuilletée pure beurre
- 500g de fraises



Etape 1 :

- Dans un récipient, mélangez le sucre glace, la poudre d'amandes, la farine puis la vanille
- Ajoutez progressivement les blancs d'œuf tout en remuant
- On ajoute par la suite la pâte de pistaches
- Enfin ajoutez le beurre noisette.
Petit secret : C'est similaire à une recette de financier à la pistache (ça reste entre nous, c'est un secret)

Etape 2 :

- Beurrez généreusement le moule à tarte
- Etalez la pâte feuilletée pure beurre dans le moule
- On verse la pâte financier pistache et on rabat les bords par-dessus la préparation.
- Puis à cuire entre 20 et 35 minutes au four à 200°. La pâte doit être bien cuite et la préparation bien dorée.

Etape 3 :

- Pendant que la pâte cuit puis refroidit, place aux fraises. Coupez-les en tranches épaisses.
- Disposez vos fraises, gariguettes ou ciflorettes, sur toute la surface de la tarte. Laissez libre court à votre imagination • Mettre au frais 1h à 2h.

Bonne dégustation

Suivez la préparation vidéo sur notre page



et

